Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 474 (2008) (Arabic): FLAVOURED YOGHURT (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

Final Draft Standard

GSO 5/ FDS ……/2008

الـروب(الزبادي) بالنكــهـة

FLAVOURED YOGHURT

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها ، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ١٩٩٤/٤٧٤ الخاصة " بالروب المنكه " . وقد قامت سلطنة عمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / /هـ ، الموافق / / م.

الـروب بالنكـهـة

١- المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالاشتراطات العامة والمواصفات التي يجب توافرها في أنواع الروب بالنكهة وكذلك المنتج الذي يعامل بالحرارة بعد التخمر.

٢- المراجع التكميلية :

١/٢	GSO ٩	بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO ١٠	الحليب المجفف
٣/٢	GSO٢١	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٤/٢	GSO 22	طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية
٥/٢	GSO ١٥٠	فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
٦/٢	GSO ١٧٤	الحليب الخام
٧/٢	GSO ٣٢٣	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
٨/٢	GSO٣٨٢	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول
٩/٢	GSO٣٨٣	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الثاني
١٠/٢	GSO ٥٦٩	طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.
١١/٢	GSO 678	طرق اختبار الألبان المتخمرة.
١٢/٢	GSO ٧٠٧	المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٣/٢	GSO ٨٣٩	عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
١٤/٢	GSO ٨٤١	الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف
١٥/٢	GSO ٩٨٨	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية -الجزء الأول.
١٦/٢	GSO ٩٩٥	المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
١٧/٢	GSO٩٩٨	طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
١٨/٢	GSO 1016	الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
١٩/٢		مياه الشرب غير المعبأة
٢٠/٢	GSO 1862	العبوات الغذائية –الجزء الثاني- العبوات البلاستيكية- المتطلبات العامة
٢١/٢	GSO…..	الحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات والمضادات الحيوية

٣- التعاريف :

١/٣ الروب بالنكهة : منتج حليبي متخمر متخثر يتحصل عليه بفعل التخمر اللاكتيكي للحليب أو منتجاته الواردة في البند (١/٥/٤) باستخدام بكتيريا مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك، والذي يضاف إليه مادة أو أكثر من المواد المذكورة بالبند ٢/٦/٤ و ١٠/٤.

٢/٣ المنتج المعامل بالحرارة بعد التخمر: وهو المنتج السابق ذكره في البند (١/٣) والذي قد تعرض للمعاملة الحرارية بعد التخمر .

٤- المتطلبات :

يجب أن يراعى في الروب المنكهة ما يلي :

١/٤ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة في الإنتاج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

٢/٤ أن يكون نظيفا، وطبيعيا في خواصه من حيث اللون والقوام والرائحة.

٣/٤ أن يكون خاليا من عيوب الطعم غير المرغوب فيه كالزناخة والمرارة والزفارة.

٤/٤ أن يكون قوامه متجانسا ومتماسكا وخاليا من الفجوات والتشريش.

٥/٤ أن يكون خاليا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاته.

٦/٤ **المواد الخام الأساسية .**

١/٦/٤ واحدا أو أكثر من المواد الحليبية التالية :

١/١/٦/٤ حليب مبستر أو حليب مركز ومبستر .

٢/١/٦/٤ حليب مقشود جزئيا أو حليب مقشود جزئيا مبستر .

٣/١/٦/٤ حليب مقشود مبستر أو حليب مقشود مركز مبستر .

٤/١/5/٤ قشدة مبسترة .

٥/١/٥/٤ الزبدة

٦/١/5/٤ يجوز استخدام واحد أو أكثر من المنتجات الحليبية التالية في الإنتاج: حليب مجفف، حليب مقشود مجفف، حليب فرز مجفف، حليب فرز مركز، والكازينات.

٢/٦/٤ مواد طبيعية مكسبة للنكهة مثل الفاكهة الطازجة أو معلبة أو مجمدة أو المجففة ، فاكهة مهروسة ، لب الفاكهة ، مربى ، شراب الفاكهة، عصير الفاكهة، عسل النحل ، شيكولاته، كاكاو، مكسرات ، قهوة ، بهارات والمواد الأخرى الطبيعية المكسبة للطعم غير الضارة بالصحة .

٧/٤ **الإضافات الأساسية .**

١/٧/٤ بادئات (مزارع بكتيرية) مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك ويفضل استخدام بكتيريا
Lactobacillus bulgaricus and streptococcus thermophilus

٢/٧/٤ يجب أن تكون البكتريا المستخدمة من سلالة نقية

٨/٤ **المتطلبات الصحية**

١/٨/٤ يراعى عند الإنتاج تطبيق القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفات القياسية المذكورة بالبند رقم ٣/٢ الخاصة الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

٢/٨/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفتين القياسيتين الواردتين في البندين (٨/٢) و (٩/٢) .الخاصتين بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية.

٣/٨/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ١١/٢

الخاصة بالحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.

٤/٨/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند ١٧/٢ الخاصة بحدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية ـ الجزء الأول.

٥/٨/٤ أن يكون المنتج مطابق للحدود الميكروبيولوجية الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية المذكورة بالبند رقم ١٨/٢ الخاصة بالحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول. فيما يتعلق بمنتجات الألبان المتخمرة .

٦/٨/٤ أن يكون المنتج مطابق للمواصفة القياسية التي تعتمدها الهيئة. الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات، والمضادات الحيوية.

٩/٤ المتطلبات الكيميائية

١/٩/٤ نسبة الدهن

	نوع الروب	نسبة دهن الحليب	
		الحد الأدنى	الحد الأقصى
١/١/٩/٤	روب منكه كامل الدسم	٣% .	
٢/١/٩/٤	روب منكه مقشود جزئيا	٠.٥%	< ٣.٠%
٣/١/٩/٤	روب منكه مقشود		٠.٥%

٢/٩/٤ الحد الأدنى لنسبة بروتين الحليب في المواد الصلبة الحليبية اللادهنية ٣٤%.

٣/٩/٤ الحد الأدنى لنسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية ٨.٢ % .

٤/٩/٤ الحد الأقصى لنسبة الحموضة مقدرة كحمض لاكتيك ١.٥ % .

٥/٩/٤ يجب ألا تزيد المكونات غير الحليبية في المنتج على ١٠ % من المنتج النهائي.

٦/٩/٤ الفيتامينات التالية بالنسب الموضحة كحد أدنى :

فيتامين أ ٢٠٠٠ وحدة دولية/كغم.

فيتامين د ٤٠٠ وحدة دولية/كغم.

٤٤ ١٠/ المضافات الغذائية

١/١٠/٤ المنكهات

يجوز استخدام إي من المواد الغذائية المكسبه للطعم ومكسبات النكهة الطبيعية و المطابقة للطبيعية والاصطناعية وفقا للمواصفة القياسية المذكورة في البند (١٢/٢)

٢/١٠/٤ المضافات الغذائية

يجوز استخدام إي من المضافات الغذائية الواردة فقط بالجدول رقم (١) .

٣/١٠/٤ المحليات:

١/٣/١٠/٤ يجوز استخدام المحليات الطبيعة كالسكروز ، وشراب الجلوكوز فركتوز والعسل وشراب الجلوكوز....الخ

٢/٣/١٠/٤ يجوز استخدام المحليات الصناعية على أن تكون مطابقة للمواصفة القياسية المذكورة بالبند ١٦/٢

٥- أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للطريقة الواردة بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ٨/٢

٦ - طرق الاختبار

٦ . ١ تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقًا للبند (5) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة في هذه المواصفة

٦ . ٢ جرى الاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند رقم ٩/٢

٧- البيانات الإيضاحية :

بالإضافة إلى ما ورد ذكره في المواصفات القياسية الخليجية رقم ٩ "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" فإنه تتبع الاشتراطات الخاصة المنصوص عليها فيما يلي :

١/٧ يكتب على العبوة وفقا لنسبة الدهن (1/9/4) كامل أو قليل أو خالي الدسم.

٢/٧ إذا استعمل حليب بخلاف حليب البقر في تصنيع المنتج أو أي جزء منه فإنه يجب توضيح نوع الحيوان أو الحيوانات مصدر الحليب .

3/٧ في حالة مادة منكه إلى المنتج يجب ان يكون اسم المنتج لبن بنكهة ....(نوع النكه المستخدمة) في حالة اضافة فاكهة أو منتجاتها بدون مواد منكهة يجب أن يكون اسم المنتج لبن بـ....(يذكر اسم الفاكهة).

٤/٧ كتابة البيانات التغذوية على العبوة منسوبة لكل ١٠٠مل أو لمحتويات العبوة بالكامل إذا كانت العبوة لفرد على أن تشمل كمية الطاقة بالسعرة الحرارية ، والبروتين والدهن والسكريات بالجرام والكالسيوم والصوديوم بالميلليجرام.

٥/٧ يجب أن يذكر بوضوح تاريخ الإنتاج والتاريخ الذي يظل المنتج فيه صالحا للاستهلاك .

٨- التعبئة:

مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة:

١/٨ أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير ضارة وغير منفذة للماء و محكمة القفل ولا تؤثر على خصائص المنتج.

٢/٨ أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له.

٩- النقل والتخزين :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) يجب مراعاة ما يلي عند النقل والتخزين:

١/٩ أن يتم نقل وتخزين الزبادي المنكهة عند درجة حرارة لا تتجاوز ٥ °س .

جدول (١)

المادة المضافة	الرقم الدولي	الحد الاقصى مجم/كجم	ملاحظات
اسيسلفام البوتاسيوم	950	350	Note 161

اليتام	956	100	Note 161
اسبرتام	951	600	Note 161
F الازرق اللامع	133	150	
الكرميل الأمونيومي	150c	150	
الكراميل الكبريتي	150d	150	
كارمينات	120	150	
بيتا كاروتين (نباتي)	160a(ii)	1000	
حمض السيكلاميك (واملاحه الصوديوم / البوتاسيوم/ الكالسيوم)	952	250	كحمض سكلاميك Notes 161
ثنائي اسيتيل تارتريك واسترات الاحماض الدهنية للجلسرول	472e	5000	
الاخضر الامع	143	100	
أكاسيد الحديد	172(i)-(iii)	20	
نيوتام	961	20	Note 161
استرات بروبلين الجليكول للأحماض الدهنية	477	5000	
ريبوفلافينات	101(i), (ii)	300	
سكارين(واملاحه الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم)	954	80	Note 161
سكرالوز	955	300	Note 161
المضافات المستخدمة في الحليب المجفف			
أي مضافات سوف تعتمد من الهيئة الدولية لدستور الغذاء			

المصطلحات الفنية TECHNICAL TERMS

إضافات أساسية	Essential Additions
تخمر لاكتيكي	Lactic Acid Fermentation
روب	Yoghurt
روب منكه	Flavoured Yoghurt
روب مقشود	Skimmed Yoghurt
روب مقشود جزئيا	Partially Skimmed Yoghurt
منتج معامل بالحرارة بعد التخمر	Heat-Treated after Fermentation product
منكهات	Flavours
مواد خام رئيسية	Essential Raw Materials
الإضافات الغذائية	Food Additives

المراجع :

–المواصفة القياسية الخليجية رقم 474/٢٠٠٢

–مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٤٣/2007
الخاصة بالألبان المتخمرة

– مواصفة الكودكس الدولية
رقم ١٩٢/١٩٩٥ مراجعة ٢٠٠٧
مواصفة عامة للمضافات الغذائية

– مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٠٦
المصطلحات المستخدمة في الحليب ومنتجاته

References:

-GSO No 474/2002

-Codex Standard No.243/2007
Fermented Milks

- Codex Standard
No.192/1995 , rev 2007
General Standard for Food additives

- Codex Standard No.206
General Standard for Use of Dairy Terms